

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Speisekarten zu Dinners.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

19. Kartoffelsuppe. Gefüllte Kalbsbrust mit Rosenkohl.
20. Brünnersuppe. Beefsteak à la Béarnaise mit Kartoffeln.
21. Panadesuppe. Stöckfisch mit Butter abgeschmälzt. Nudeln.
22. Einlaufsuppe. Gekochtes Rindfleisch mit Senfsauce.
23. Suppe mit Marktlöschchen. Wiener Schnitzel mit Kartoffeln.
24. Einbrennsuppe. Polnische Karpfen mit Kartoffelböfen.
25. Wildsuppe. Gefülltes Spanferkel mit Kartoffelsalat. Chocoaden-Eis.
26. Suppe mit Griesflöschchen. Hasenbraten mit Rotkraut.
27. Zwiebelsuppe. Pudding von Fleischresten mit Majoransauce.
28. Reiszschleimsuppe. Hasenpfeffer mit Kartoffeln.
29. Nudelsuppe. Hammelsrippchen mit Rosenkohl.
30. Suppe mit Specklöschchen. Fasanenbraten. Apfeltorte.
31. Weinsuppe. Gebratene Rehheule mit Kartoffeln. Sauerkraut.

Speise-Karten zu Dinners.

Es wird gewiß viele der geehrten Leserinnen interessieren, einen Einblick in die Speisekarten (Menus) einer fürstlichen Tafel zu thun.

Durch die gütige Erlaubnis Ihrer Königlichen Hoheiten des Großherzogs und der Großherzogin von Sachsen-Weimar sind die Speisekarten, welche zur goldenen Hochzeit im Jahre 1892 daselbst aufgestellt wurden, in diesem Buche wiedergegeben.

Auch die altdeutsche Speisekarte, bei welcher die Einfassung nach einer Originalzeichnung Albrecht Dürers angefertigt ist, und bei dem Festmahl gelegentlich des Besuchs Kaiser Wilhelms II. und Kaiserin Augusta Viktoria auf der Wartburg im Jahre 1892 aufgestellt wurde, ist höchst interessant.

Nachstehend sind einige Beispiele zu größeren Dinners angegeben. Die in denselben vorkommenden Speisen befinden sich sämtlich in dem vorliegenden Buche.

Ein Diner (Mittageßen) besteht aus: 1. Suppe, dazu schwerer spanischer Wein, wie Madeira, Sherry, Malaga, Portwein u.

2. Kleine Speisen nach der Suppe. 3. Fisch, dazu Rhein- oder Moselwein. 4. Großes Fleischstück, dazu schwerer Rotwein. 5. Zwischenschüsseln, dazu leichter Rot- oder Weißwein. 6. Braten, dazu Champagner. 7. Süße Speisen, dazu Ungarwein.

Bedingt die Zubereitung des Fisches eine runde Schüssel, wie Koteletten, gebacken u., oder ist nur eine Speise zwischen dem großen Fleischstück und dem Braten, so wird der Fisch als Zwischenschüssel gegeben.

Man giebt auch vor der Suppe Austern oder Caviar, vor dem Braten einen Eisprung und nach dem Braten seltene Gemüse, wie Artischocken, Spargel u., oder kleine kalte Pastetchen. Viele servieren den Champagner schon bei der Suppe, dies entspricht eben dem Willen und Geschmack des Gastgebers.

Krebszuppe.

Fleischpastetchen.

Kalbsteule mit Nocken, Béchamelsauce.

Hammekoteletten auf Matrosenart.

Gebackene Hühner mit Zuckerschoten.

Junge Sommergans gebraten, Salat, Kompott.

Erdbeerkuchen.

Butter, Käse.

Nachtisch.

Suppe mit Schwemmlöschchen.

Kleine romanische Pastetchen.

Blaue Forellen mit Butter und Salzkartoffeln.

Vendenbraten mit jungen Gemüsen. Madeirasauce.

Krametsvögel in Reis.

Kalbsteule à la Parma.

Fasanenbraten, Salat, Kompott.

Chocoladen-Ausflug.

Butter, Käse.

Nachtisch.

Speisen so man aufftreget zum **Mittagsmale**
am tage **Adelberti**/welches ist der **23 mensis Aprili**
da man zahlt **MDCCCXCII** ihar.

Suppen so die Jäger speißen nach vollenbrachten **Waidwerk**.
Turbot nach **Niderländischer** art ezubereit.
Rucken von **Kalben**.
Hunerbrat.

Pasteten so von **Strasburgk** kamen sein und
zur **Zier** der taffel ein stück auffgestellt so auff
das **waidwerk** weiset.

Ain safftig brätlein vom **Rehwild** aus meins gnedig-
sten hern **Jagdgründen**.

Ain **Gemues** von **Cellerymurzeln**.

Bagatierak **Umberto** auff **Welsch** nach dem
hochgeborn **König** in **Italia** genant.

Gestrarnes in ein **Korb**/das man wie **Rosen** ver-
mercket/ist mit **vermunderung** zu sehen.

Allerley **Käs**.

Von **Früchten** mancherlei/frisch gebrochen.

Zur **Nachspeis** seltsamre **Sachen** wie **Harnasch**
Helm auch **Mandolinenen** gefarmbt.



Ernst Scheidt zu Weimar gedruckt.

Speisen - Karte,

aufgelegt bei dem zu Ehren des Besuches Sr. Maj. des Kaisers Wilhelm II.
und I. Maj. der Kaiserin Augusta Victoria auf der Wartburg stattgehabten
Festmahle am 23. April 1892.

Schildkrötensuppe.

Ragout fin.

- Hammelrücken auf englische Art.
 Kalte Hummern mit Remoladensauce.
 Rehkoteletten nach Conti.
 Kalbsrouladen mit Steinpilzen.
 Schnepfenbraten, Salat, Kompott.
 Artischocken mit holländischer Sauce.
 Himbeer-Eis mit Nusstorte.
 Butter, Käse.
 Nachtmisch.

Trüffeluppe.

Gehirnschnitten.

- Rheinlachs nach Richelieu.
 Dammhirschrücken nach Karlsbader Art.
 Warme Hühnerpastete.
 Kalbsrouladen mit Kaisergemüse.
 Wildenten in Olivenauce.
 Römischer Eispunsch.
 Gebratene Poularden, Gurkensalat, Kompott.
 Spargel mit holländischer Sauce.
 Englischer Plumpudding.
 Butter, Käse.
 Nachtmisch.

Souper

du 12. Octobre 1892.



Consomé de volaille.

Crème de blé vert.

Saumons froids }
Homards } Sc. Remoulade.

Filets de boeuf en bellevue.

Jambons à la gelée.

Roastbeef à l'Anglaise.

Selle de veau à la Russe.

Pâtés de foies gras.

Côtelettes de mouton à la Monglas.

Perdreux en Chaux Froid.

Galantine de Dindon.

Langue de boeuf.

Faisan à la Lucullus.

Salade à l'Italienne.

Sandwichs.

Pyramides de savarins.

Croquebouches de petits choux.

Brioche à la Chantilly.

Gelée à la macédoine de fruits.

Suédoises d'abricots, de pêches.

Meringues à la crème.

Dessert. Fruits. Tourtes.

Bouillon. Crème d'orge.

Caffée.



Menü von der Goldenen Hochzeit Ihrer Königl. Hoheiten des Großherzogs
Carl Alexander von Sachsen-Weimar und der Frau Großherzogin Sophie.

Menu

du 8 Octobre.



Potage Périgord.
Beignets à la Reine.
Saumon Sc. crevettes.
Filet de boeuf à la cour.
Perdreaux à la Sierra Moréna.
Blanc-manger de poularde.
Selle de chevreuil, Sc. poivrade
Asperges en branches.
Dionaise à la Rotterdam.
Glaces à la Continental.
Fromage.
Dessert.



Menü von der Goldenen Hochzeit Ihrer Königl. Hoheiten des Großherzogs
Carl Alexander von Sachsen-Weimar und der Frau Großherzogin Sophie.

